

Pflaumen - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Getrocknete Pflaumen oder Zwetschgen ohne Stein
20	ml	Weinbrand oder Brandy oder Armagnac oder Ähnliches
50	Gramm	Weiche Butter
75	Gramm	Zucker
2		Eier
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	geh. TL	Zimt
1	Prise	Salz
200	Gramm	Walnusskerne, grobgehackt

Anleitung:

Die Pflaumen klein hacken, mit dem Schnaps übergießen und (ganz wichtig!) über nacht stehen lassen. Die "jugendfreie" Variante: Pflaumen im schwarzen Tee einweichen.

Butter und Zucker schäumig rühren, die Eier einzeln untermischen. Mit Backpulver, Salz und Zimt gesiebttes Mehl einrühren. Die Pflaumen (im Rezept stand - abgetropft aber die kleine Menge nicht eingesaugter Flüssigkeit stört nicht ganz im Gegenteil) und die Nüsse gut mit dem teig vermengen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Etwa kirschgroße Häufchen (mit zwei Tee- oder, noch besser, Kaffeelöffeln arbeiten) setzen und 12 bis 15 Minuten bei ca. 175 Grad backen. Diese Plätzchen sollten wenigstens einen Tag in der Dose durchziehen. Sie halten (theoretisch, oder wenn man sie gut versteckt) 3 bis 4 Wochen.